



## Brombeer-Buttercreme Torte



### Zutaten für 10 Portionen

#### Für die Brombeer-Buttercreme und die Brombeersoße:

650 g Brombeeren  
200 g Butter, weich  
80 g Puderzucker  
35 g Stärke  
75 ml Wasser, kalt  
1-2 EL Zucker

#### Zutaten für das Beeren-Topping:

125-150 g Brombeeren,  
tiefgekühlt

#### Zutaten für den Teig:

4 Stck. Eier  
30 g Kakaopulver  
75 g Mandelkerne, gemahlen  
braun  
2 EL Wasser, lauwarm  
100 g Weizenmehl Typ 405  
125 g Zucker

#### Zutaten für die Garnitur:

nach Belieben Blüten, essbar



Kaiser  
Springform La  
Forme Plus



KitchenAid  
Küchenmaschine  
ARTISAN 156PS  
in fresh linen



Kaiser  
Teigschaber-Set  
Pâtisserie,  
2-teilig



GEFU  
Passiergerät  
Flotte Lotte



Kaiser  
Rührbecher in  
kirschrot/weiß, 1  
Liter



WMF  
Kuchenheber mit  
Schneide



Kaiser Profi-  
Spritzbeutel,  
5-teilig



Kaiser Tortenbod-  
enmesser mit  
Distanzhalter



Rösle Kochtopf  
Expertiso



Birkmann  
Tortenplatte  
Vintage mit Fuß,  
groß

1

Den Backofen auf 170 °C (Umluft 150 °C) vorheizen. Backpapier auf den Boden der KAISER Springform Mini legen, Springformrand aufsetzen und schließen. Überstehendes Backpapier ringsherum abschneiden.

2

Für den Schoko-Biskuit die Eier trennen. Eiweiß in einem Rührbecher mit einem Handrührgerät steif schlagen und beiseite stellen. Eigelb, Zucker und 2 EL warmes Wasser in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät 3–5 Minuten weißcremig schlagen.

3

Mehl, Kakao und Mandeln mischen. Ei-Schnee und Mehlmischung auf die Eigelbmasse schichten und mit einem Teigschaber unterheben. Biskuitmasse in die vorbereitete Springform füllen und glattstreichen.

4

Biskuit auf mittlerer Schiene etwa 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter etwa 1 Stunde abkühlen lassen.

5

Mit einem Messer vorsichtig am Rand des Biskuits entlang fahren. Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Backpapier vorsichtig vom Boden abziehen. Biskuit-Boden auf eine Tortenplatte legen. Vor dem Füllen mindestens 8 Stunden ruhen lassen.

6

Für die Brombeer-Buttercreme und die Brombeersoße Brombeeren in einem Mixbecher mit einem Stabmixer fein pürieren. Brombeerpüree durch ein grobmaschiges Sieb streichen.

7

Genau 350 g Brombeermark in einen Topf abwiegen, den Rest für die Brombeersoße mit Zucker abschmecken und zurückstellen.

8

Stärke mit 75 ml kaltem Wasser glattrühren und in das Brombeermark (im Topf) einrühren. Mischung unter Rühren aufkochen und 30 Sekunden köcheln lassen, bis ein dicker Pudding entsteht. Topf von der Herdplatte ziehen. Brombeerpudding in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken (damit sich keine Haut bildet) und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

9

Butter und Puderzucker mit einem Schneebesen cremig rühren. Dann den Brombeerpudding esslöffelweise einrühren. Brombeer-Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

10

Biskuit horizontal viermal durchschneiden. Oberen Boden mit der Schnittfläche nach unten auf eine Kuchenplatte legen. Ein Viertel der Brombeer-Buttercreme spiralförmig auf den Boden spritzen. Ein Sechstel der zurückgestellten Brombeersoße darüber träufeln. Weitere 3 Böden genauso mit Brombeer-Buttercreme und Brombeersoße aufschichten.

11

Als Abschluss den unteren Boden mit der Unterseite nach oben auflegen (damit die Oberfläche glatt ist) und etwas andrücken. Torte mindestens 1 Stunde kalt stellen.

12

30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Restliche Brombeersoße auf die Torte gießen, sodass die Soße an den Seiten heruntropft. Torte mit gefrorenen Brombeeren belegen und etwas antauen lassen.

13

Für die Garnitur (nach Belieben) essbare Blütenblätter auf die Torte stecken.